



Passende Grammatik-
 Übungen finden
 sich im Kurs
A2-B1-Beruf

Lektion	Themen der Lektion	Lernziele
1 Im Hotel: Planung eines Aufenthalts	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplatz Hotel • Internetseite Hotel • Telefonische und schriftliche Reservierungen • Meetingräume und Ausstattung • Angebotsanschreiben und Reservierungsbestätigungen • Nachfragen und AGBs • Auf Änderungen und Wünsche reagieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Wortschatz zu Tätigkeiten am Arbeitsplatz Hotel verstehen • Wortschatz zu verschiedenen Hotelkategorien verstehen • Wortschatz in Bezug auf Zimmer-Reservierungen verstehen • Reservierungsanfragen verstehen • Wortschatz in Bezug auf Reservierungen von Meetingräumen verstehen • Fragen im Telefonat mit Kunden formulieren • ein Angebotsanschreiben verstehen und schriftlich formulieren • Änderungsanfragen/-bestätigungen verstehen • Änderungsanfragen ergänzen • geltende Rechtsvorschriften verstehen • auf Änderungswünsche schriftlich reagieren
2 Im Hotel: Wünsche von Gästen	<ul style="list-style-type: none"> • Empfang der Gäste • Regeln im Hotel • Auskünfte zu Sehenswürdigkeiten und Verkehrsanbindungen • Freizeit- und Wellnessprogramm • Meetingräume • Dokumentation besonderer Wünsche • Rezensionen 	<ul style="list-style-type: none"> • den Ablauf des Check-ins mündlich beschreiben • auf Anfragen von Gästen (mündlich) reagieren • Probleme und Regeln verstehen • Hotelregeln schriftlich und mündlich weitergeben • Pauschalangebote lesen und ausfüllen • einen Belegungsplan für Meetings/Events lesen und ausfüllen • die mündlichen Gästewünsche dokumentieren und die Ergebnisse mit beteiligten Akteuren und Abteilungen abstimmen • auf Rezensionen angemessen reagieren und eine Antwort verfassen
3 Eine Veranstaltung planen	<ul style="list-style-type: none"> • Eventvorbereitung • Aufgabenverteilung • Gästewünsche • Gästebetreuung • Serviceregeln • Systemgastronomie 	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenanfragen (für ein Event) verstehen und darauf reagieren • eine Aufstellung zur Dokumentation verstehen und ausfüllen (BEO) • Notizen zu besonderen Gästewünschen formulieren • Information zu Ernährungsformen, Allergien, Zubereitungen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen von Speisen und Getränken verstehen • Buffet- und Serviceregeln verstehen • Regeln in der Systemgastronomie verstehen

Schreiben und Lesen in Hotel und Gastronomie

Lektion	Themen der Lektion	Lernziele
4 In der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • Essen in Deutschland • Rezepte • Getränke zubereiten • Bestellungen entgegennehmen • Hygiene in der Küche • Warenwirtschaft 	<ul style="list-style-type: none"> • Eine Speisekarte mit regionalen Gerichten verstehen • Ein Rezept Schritt für Schritt verstehen • Absprachen und Anweisungen innerhalb des Teams verstehen • Arbeitsabläufe in der Küche verstehen • Hygieneregeln in der Küche verstehen • einen Bestellschein/ eine Bestellmail verstehen und aufgeben • Abläufe einer Wareneingangskontrolle verstehen • Regeln zum Lagern und Pflegen von Waren verstehen
5 Housekeeping	<ul style="list-style-type: none"> • Arten von Mängeln und Verschmutzungen • Reinigungsmittel • Etagenwagen • Reinigungs-Check-Listen • Umwelt- und Gesundheitsschutz 	<ul style="list-style-type: none"> • Mängel und Verschmutzungen erkennen und benennen • Beschriftung auf einem Reinigungsmittel lesen und verstehen • Kontrolle anhand von Checklisten durchführen • schriftliche Notizen verstehen und verfassen • Aspekte zu Umwelt-, Arbeits- und Gesundheitsschutz verstehen